

Avery Brewing The Reverend

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **31**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (85.4%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.4%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.4%)	78 %	---
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (6.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28	Ale	Płynne	45 ml	---

Notatki

- Cukier do chmielenia na 60 min.

19 sty 2017, 15:52